



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK DİLİMİ (BURDUR)

GEREKLİ MALZEME

- 1 bayat ekmek
- 3 yumurta
- 1 kaşık nişasta
- 3 kaşık un
- 1 çay bardağı rendelenmiş az tuzlu peynir
- 1 küçük demet maydanoz
- 1 çay bardağı su
- Yeterince tuz
- 1 su bardağı yağ.

YAPILIŞI

1. Un, yumurta ve nişasta ile birlikte bir telle güzelce çırpılır. İçerisine bir çay bardağı rendelenmiş peynir, ince kıyılmış maydanoz-ye bir çay bardağı su katılarak hepsi birlikte güzelce karıştırılır.
2. Diğer taraftan bir veya iki günlük bir bayat ekmek, birer santim kalınlıkta düzgünce dilimler halinde kesilir. (Peynirin tuzu ile ekmeğin tuzu kafi geleceğinden ekmek dilimi için pek tuz istemez).
3. Bir tavada bir su bardağı çiçek yağı kızdırılır. Kesilen ekmekler, yumurtalı malzemeye bulanıp çıkarılır, bekletilmeden hemen kızgın yağa atılır. Ekmeklerin iki tarafı nar gibi kızartıldıktan sonra sıcak olarak yenir.

Not: Ekmek dilimlerini yumurtaya bulanmış şekilde bekletilmez, hemen kızgın yağa atılır. Ekmek dilimi yumurtalı olarak bekletilirse kızartılırken parçalanır. Kızartılan yağ artarsa süzülür tekrar başka bir şey kızartılabilir.



Fotoğraf "elmali" tarafından gönderildi. 17.10.2018

